example, the production of metabolic water which may disturb the local e. r. h. sufficiently to make it critical or changing the substrate nutritionally in favour of the establishment of other successing fungi. More detailed investigations will be necessary to clarify this complicated situation.

Another interesting problem is the effect of spoilage fungi, or the fungal enzymes on the ingredients of crude drugs. Further investigation will be carried on this problem in future.

The authors wish to express their appreciation to Mr. K. Tsubaki, Nagao Institute, for valuable advices and to Mr. M. Asano, Takashimadō Pharmacy, for supplying the samples.

Literature cited

1) Okazaki, K., et al. 1950-1951. Antibacterial activity of higher plants. 1-7, 19. Journ. Pharm. Soc. Jap. 70-71.

2) Mossel, D. A. A., and M. Ingram. 1955. The physiology of the microbial spoilage of food. J. appl. Bact. **18**: 232-268.

3) Semeniuk, G. 1954. Storage of ceral grains and their products. Chapter III. Microflora. Amer. Association of Cereal Chemists. St. Paul, Minnesota, U. S. A.

Errata of part 1 of this series (vol. 32 No. 7. 1957)

page	line	for	read
202	9	KCl and NaCl	NaCl and KCl
204, 205		*Torula saccharii*	*Torula sacchari* Corda

○クロミウスノキとは何か? (水島正美) Masami MIZUSHIMA: On the status of *Vaccinium hirtum* var. *atrum* Koidz.

小泉博士はウスノキに比べて花数多く，葉裏中肋に白密毛を布き，果実が黒熟するものとして，クロミウスノキと云うものを 1915 年に記載された。これは羽前東置賜（ヒガシオキクマ）郡和田村で自身採集された標本に基いている。中井博士はこれをアオバウスノキ，即ち関東地方以西の低山地産のスノキ（*Vacc. versicolor* Nak. var. *glabrum* Hara の形）と同一物と見なされ（大日本樹木誌，改訂版，1927 年），原博士はオオバスノキの変種に移され（種子植物集覧，第 1 冊，1949 年），大井博士も同様にオオバスノキの変種と見られたがウスノキもヤナギバスノキも全部同物として扱われた（日本植物誌，1953 年）。